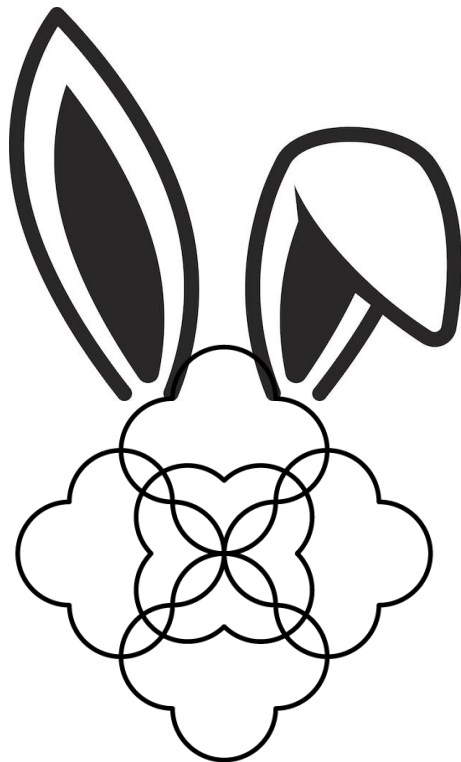


# Cisterzienser Oster-Brunch



# Liebe Weinfreunde,

Bald ist Ostern!

Zeit für Familiensonntag, Zeit für Freunde,  
Ostereiersuche im Garten, Frühlingsluft.

Wie wäre es da mit einem ausgiebigen Brunch?

Wir haben die passenden Rezeptvorschläge  
und vor allem die passenden Weine.

Die Rezepte haben wir für Sie gefunden,  
gekocht, gebacken, getestet und genossen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Frohe Ostern wünscht Ihnen  
Ihr C-Team

P.S. Zugegeben, es sind sehr viele Rezepte.

Suchen Sie sich Ihre Favoriten heraus und ergänzen Sie das  
Brunch-Bufferet mit weiteren Basics...z.B. Käse und Aufschnitt, Brot,  
Brötchen, Obst oder Obstsalat, Melone mit Schinken...usw.

# Osterbrunch

## **Cisterzienser Sekt Riesling extra trocken**

Bärlauchbrot mit Frühlingsbutter,  
Blätterteig mit Spinat und Feta, gefüllte Eier

## **Grauburgunder trocken**

Kressesuppe, Frischkäse Schinken Dipp,  
Eiersalat, Rührei-Kräuter-Muffins

## **Muskateller trocken**

Lachs-Lauch-Törtchen, Linsenfrikadellen

## **Riesling trocken Bechtheim**

Huhn à la Gaston Gérard

## **Frühburgunder trocken**

Lammragout mit mediterranem Gemüse

## **Bacchus**

Pancakes, Karottenmarmelade, Schokobrötchen  
Eierlikörmousse mit Estragon-Erdbeeren  
Karottenkuchen

# Bärlauchbrot

## Zutaten:

500 g Mehl (Typ 550)  
1 Päckchen Trockenhefe  
1 EL Zucker  
1 TL Salz

50 ml Olivenöl  
1 Bund Bärlauch  
1 EL Meersalz  
Etwas Mehl

## Zubereitung:

Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Olivenöl mit 330 ml lauwarmen Wasser zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Bärlauch fein schneiden, unter den Teig kneten und diesen zu einem Laib formen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Brot mit 3 EL Wasser bestreichen, mit 1 EL Meersalz und 1 EL Mehl bestäuben. Auf der 2ten Schiene von unten 40 Minuten backen.

**Tip:** Für eine bessere Kruste das Brot in einem geschlossenen Topf oder Brotbackform in den kalten Backofen schieben und 1 Stunde bei 220°C Ober-/Unterhitze backen.

# Frühlingsbutter

## Zutaten:

125 g Butter  
¼ TL Salz  
etwas Zitronenabrieb  
2 EL gemischte Kräuter

(Petersilie, Schnittlauch,  
Kresse)  
4 Radieschen  
1 hartgekochtes Ei

## Zubereitung:

Butter, Salz und Zitronenabrieb schaumig rühren. Kräuter hacken, Radieschen fein schneiden, Ei zerdrücken und zur Butter geben und mischen.

# Blätterteig-Dreiecke mit Spinat und Feta

## Zutaten:

1 Päckchen TK-Blätterteig  
300 g TK-Spinat, gehackter  
4 EL geriebener Cheddar-Käse  
150 g Feta-Käse  
1 kleine Zwiebel  
2 Eier

## Zubereitung:

TK-Blätterteigplatten zum Auftauen auf der Arbeitsplatte auslegen.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem Topf im heißen Öl glasig braten. Den aufgetauten rohen Spinat dazugeben und kurz andünsten. Flüssigkeit abgießen.

Den Käse zerkrümeln und mit einem verquirlten Ei hinzufügen und alles gut vermischen.

Die Blätterteigplatten etwas ausrollen und in 12 Quadrate schneiden, etwa 10 x 10 cm groß. Mit der Spinatmischung befüllen, zu Dreiecken zusammenklappen, die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken und mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Die Blätterteigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 175°C Umluft ca. 20 Minuten backen.

**Tipp:** Die Füllung kann man gut vorbereiten und kaltstellen.

# Gefüllte Eier

## Zutaten:

6 Eier	100 g Frischkäse
2 EL Mayonnaise	Salz und Pfeffer
2 TL mittelscharfer Senf	

## Zubereitung:

Die Eier 10 Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Anschließend die Eier halbieren und das Eigelb herauslösen.

Eigelb mit Mayonnaise, Senf, Frischkäse, Salz und Pfeffer verrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Eihälften spritzen. Die Eier können mit frischen Kräutern, wie z.B. Dill oder Petersilie, garniert werden.

**Tipp:** „Ältere“ Eier lassen sich besser pellen.

# Kressesuppe mit Lachs

## Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel	750 ml Gemüsebrühe
500 g Kartoffeln	Salz und Pfeffer
1 EL Butter	100 ml Sahne
100 ml Weißburgunder	2 Kästchen Gartenkresse
	100 g Graved Lachs

## Zubereitung:

Zwiebeln fein würfeln, Kartoffeln schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Kartoffeln ca. 2 Min. andünsten, Wein und Gemüsebrühe angießen, aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Min. köcheln lassen.

Sahne und Kresse (bis auf einen EL zum Garnieren) zufügen, mit einem Mixstab glatt pürieren und abschmecken.

Lachs in Streifen schneiden und in der Suppe servieren. Die Suppe mit Kresse garnieren.

# Frischkäse-Schinken-Dip

## Zutaten:

1 Gewürzgurke  
Ca. 50 ml Gurkenwasser  
2 Stiele Dill  
175 g Doppelrahmfrischkäse  
50 g fein gewürfelter Katenschinken  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Gewürzgurke fein würfeln. Dill waschen und fein hacken. Frischkäse, Gurke, Schinken und Dill verrühren. Je nach gewünschter Konsistenz etwas Gewürzgurkenwasser unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** Den Dip genießt man am besten mit einem rustikalen Baguette.

# Eiersalat

## Zutaten:

8 Eier	Salz
50 g Mayonnaise	Pfeffer
100 g Vollmilch-Joghurt	Zucker
1 TL mittelscharfer Senf	2 Stiele Dill
2 TL Gurkensud	¼ Bund Schnittlauch
	1 Gewürzgurke

## Zubereitung:

Eier ca. 10 Minuten hart kochen, abschrecken, schälen und auskühlen lassen. Für das Dressing die Mayonnaise, Joghurt, Senf mit dem Gewürzsud glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Zucker abschmecken.

Dill fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gewürzgurken und Eier in kleine Würfel schneiden. Alles zum Dressing geben und vorsichtig verrühren. Den Eiersalat mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

# Rührei-Kräuter-Muffins

## Zutaten für 6 Stück:

1/2 Zucchini	6 Eier
1 Lauchzwiebel	6 EL Sahne
30 g Baby-Spinat	1 TL Backpulver
1 Knoblauchzehe	50 g Feta
1 EL Olivenöl	Salz
	Pfeffer

## Zubereitung:

Zucchini waschen und grob reiben. Lauchzwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Spinat waschen und grob hacken. Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zucchini, Lauchzwiebel und Spinat 2–3 Minuten darin andünsten. Aus der Pfanne nehmen und etwas auskühlen lassen.

Eier, Sahne und Backpulver verquirlen. Das Gemüse unterrühren und Feta hineinbröseln. Mit Salz und Pfeffer würzen, vermengen und in die Muffinförmchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten goldbraun backen.



# Lachs – Lauch – Törtchen

## Zutaten für 12 Muffins:

2 Rollen Blätterteig  
1 ½ Stangen Lauch  
etwas Öl  
400 g Lachsfilet ohne Haut  
3 EL Zitronensaft  
1/2 Bund Estragon  
150 g Schmelzkäse (Walnusstorte)  
4 Eier  
250 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Mehl, für die Arbeitsfläche

## Zubereitung:

Lauch in feine Ringe schneiden und im heißen Öl andünsten. Auskühlen lassen.

Lachs in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Estragon fein hacken. Käse würfeln. Eier und Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Blätterteig auf etwas Mehl ausrollen und pro Rolle 6 Kreise (10-11 cm Durchmesser) ausstechen. Alternativ 6 Quadrate (ca. 10x10 cm). Mulden einer Muffinform mit Trennspray oder flüssiger Butter einfetten und den Blätterteig mit der bemehlten Unterseite damit auslegen.

Lachs, Porree und Estragon darin verteilen.

Eiersahne darauf gießen und darüber den Käse verteilen. Törtchen im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 200°C / Umluft: 175°C) ca. 30 Minuten backen. In der Form etwas abkühlen lassen und vorsichtig auf den Mulden heben.

**Tipp:** Die Törtchen können bereits am Vortag gebacken werden und lassen sich wunderbar im Backofen aufwärmen. Leicht lauwarm schmecken sie am besten.

# Linsenfrikadellen (vegetarisch)

## Zutaten für ca. 16 Stück:

2 TL Gemüsebrühe (instant)	2 Stiele Petersilie
200 g rote Linsen	2 Eier
1 Bund Lauchzwiebeln	175 g Semmelbrösel
1 Knoblauchzehe	Salz
5 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Möhre (ca. 150 g)	½ TL Kurkuma
1 Zucchini (ca. 150 g)	1 Messerspitze
60 g Bergkäse	Cayennepfeffer

## Zubereitung am Vortag:

400 ml Wasser aufkochen, Brühe einrühren. Linsen darin 8–10 Minuten garen, aber nicht zerfallen lassen.

Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauchzwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Linsen gut abtropfen lassen. Möhre schälen. Möhre und Zucchini waschen, grob raspeln. Käse raspeln. Petersilie waschen, fein hacken.

Linsen, Lauchzwiebelmischung, Möhre, Zucchini, Käse, Petersilie, Eier und 100 g Semmelbrösel mischen. Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Cayennepfeffer würzen. Aus der Masse ca. 16 Frikadellen formen und in 75 g Semmelbröseln wenden.

4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen darin pro Seite 2–3 Minuten braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Abkühlen lassen und zugedeckt kaltstellen.

**Am nächsten Tag:** Frikadellen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten erhitzen.

**Tipp für das Brunch-Buffer:** Bratlinge auf einem Salatbett anrichten mit einer kleinen Schüssel Kräuterquark.

# Huhn à la Gaston Gérard

## Zutaten:

Ca. 1,2 kg Hähnchenbrustfilet oder Hähnchenteile  
3 EL Öl  
25 g Butter  
Salz und Pfeffer  
250 ml Weißwein  
160 g geriebener Käse (Gruyère)  
400 g Creme fraîche  
1 EL Senf

## Zubereitung:

In einem Bräter die Butter in Olivenöl schmelzen und die Hähnchenbrust (oder Hähnchenteile) darin kräftig anbraten. Mit einem halben Glas Wasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt für etwa 45 Minuten leicht köcheln lassen. Stücke entfernen und zur Flüssigkeit 1 ½ Glas Weißwein und den geriebenen Käse dazugeben. Wenn alles eine homogene Masse ist, dann Creme fraîche und Senf einrühren. Die Hähnchenteile zurück in die Soße legen und für ca. 10 Minuten offen im vorgeheizten Backofen bräunen. (Ca. 200°C Ober/Unterhitze).  
Dazu passen Reis oder Spätzle und ein grüner Salat.

## Herkunft:

Das Rezept ist nicht von den Zisterziensern, kommt aber auch aus Burgund. Gaston Gérard, ehemaliger Bürgermeister von Dijon (von 1919 bis 1935), gab diesem Geflügelgericht seinen Namen. Angeblich ist das Rezept durch ein Missgeschick von Madam Gérard entstanden, nachdem ihr versehentlich ein Glas Senf in den Topf gefallen war.

**Tipp:** Das Rezept kann man schon am Vortag vorbereiten und erwärmen. Zum Brunch einfach nur mit Baguette servieren.

# Lamm-Gemüse-Topf

## Zutaten:

1 kg Lammfleisch (Keule)  
3 mittelgroße Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
500 g gewürfelte Tomaten  
1 Zweig Rosmarin  
1 Bund Oregano  
Salz, schwarzer Pfeffer, Paprika edelsüß und etwas Kreuzkümmel  
Olivenöl  
400 ml Gemüsebrühe  
3 Zucchini  
5 Möhren  
3 rote Paprikaschoten  
300 g festkochende Kartoffeln  
Evtl. Rotwein

## Zubereitung:

Fleisch in mundgerechte Stücke würfeln. Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. Knoblauch klein schneiden. Kräuter hacken. Fleisch im Olivenöl kräftig anbraten, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kreuzkümmel würzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. (Evtl. noch einen guten Schuss Rotwein dazu) Tomaten und Kräuter zufügen. Paprika, Zucchini, Möhren und Kartoffeln in Stücke schneiden und mit dem Fleisch mischen. Der Lammtopf kann vorbereitete werden und muss dann nur noch ca. 1-1,5 Std. (je nach Fleisch und Backofen) bei 180-200 Grad geschmort werden.

Dazu passt frisches Weißbrot.

**Tipp:** In der kalten Jahreszeit kann man auch Dosentomaten verwenden.

# Hasenfrühstück

## Karotten-Apfel-Orangen-Marmelade

### Zutaten für ca. 6 x 200ml Gläser:

300 g Karotten  
300 g Äpfel  
300 g Orangensaft, Direktsaft  
1 Messerspitze Orangenschalenaroma  
1 EL Vanillezucker  
2 EL Zitronensaft  
500 g Gelierzucker 2:1

### Zubereitung:

Karotten und Äpfel schälen und fein reiben. Den Saft, das Orangenschalenaroma, den Vanillezucker und den Zitronensaft dazugeben und mit dem Gelierzucker vermischen.

Alles in einem Topf zum Kochen bringen, dabei immer schön rühren. Ca. 5 min alles kräftig kochen lassen. Das Mus anschließend mit dem Pürierstab pürieren.

Danach alles noch heiß in kleine Schraubgläser abfüllen und gut verschließen.

**Tipp:** Die fertige Karottenmarmelade gibt es in der Osterzeit in unserem C-Cube.

# Schokobrötchen

## Zutaten für 6 Brötchen

300 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 PK. Backpulver  
30 g Butter  
1 PK. Vanillezucker  
100 g backfeste Schokotröpfchen  
250 g Quark  
1 Ei  
Milch zum Bestreichen

## Zubereitung

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen.  
Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter in einem kleinen Topf zerlaufen lassen und das flüssige Fett in eine große Rührschüssel geben. Dann Mehl, Salz, Backpulver, Vanillezucker und Schokotröpfchen dazugeben und etwa 2 Minuten mit dem Handrührgerät verkneten.

Quark und Ei separat vermengen und zum Teig dazugeben. Erneut mit dem Handmixer verkneten, bis ein homogener Teig entsteht.

Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen und Kugeln daraus formen. Die Brötchen dann auf das vorbereitete Backblech legen und mit Milch bestreichen. Dann für ca. 20 Minuten fertig backen.

**Tipp:** Die kleinen Rohlinge lassen sich prima einfrieren. So kann man den Teig für die Brötchen schon Tage vorher vorbereiten und wenn man sie braucht einfach auftauen und backen.

# Pancakes (Der Klassiker aus den USA)

## Zutaten:

6 Eier  
300 g Mehl  
375 g magerer Joghurt  
75 ml Milch  
4 EL Mineralwasser  
120 g Zucker  
1,5 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
Ahornsirup  
Erdnussöl (kann Rapsöl oder Sonnenblumenöl sein)

## Zubereitung:

Eier so trennen, dass man 1 Eigelb und 4 Eiweiß in je einer separaten Schüssel hat. Eiweiß aufschlagen. Restliches Eigelb anderweitig verwenden.

1 Eigelb mit Joghurt, Milch, Zucker, Salz, Mehl und Backpulver kräftig verrühren. Mineralwasser unterrühren. Aufgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.

Backofen auf 60 Grad vorheizen.

In einer Pfanne Erdnussöl erhitzen und die Platte auf mittlere Hitze stellen. Je einen mittelvollen Schöpflöffel vom Pancaketeig in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Vorsicht beim Wenden, dass die Pancakes nicht kaputt gehen!

Alle Pancakes auf diese Art zubereiten. Fertige Pancakes im vorgeheizten Backofen warmstellen.

2-3 Pancakes pro Teller übereinander stapeln, je einen EL Ahornsirup darüber geben und den letzten Pancake mit Puderzucker bestäuben. Mit frischen Früchten servieren.

**Tipp für das Brunch-Buffer:** Auf einer Platte mit frischen Früchten anrichten, mit Puderzucker bestäuben und den Ahornsirup dazustellen.

# Karottenkuchen

## Zutaten:

1 EL Butter  
360 g Weizenmehl Type 405  
3 Karotten (ca. 200g geschält)  
4 Eier  
300 g Zucker  
200 ml neutrales Öl  
1 EL Backpulver (16 g)  
150 g dunkle Kuchenglasur

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Form (am besten sogar eine Brownieform 26x28 cm) mit Butter fetten und mit 1 EL Mehl ausstäuben.

Die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden.

Karotten mit Eiern, Zucker und Öl in einen Mixer geben und glatt pürieren. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Karottenmischung rühren. Den Teig in die vorbereitete Form gießen und 30-40 Minuten backen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen, auf ein Gitter setzen und dort komplett auskühlen lassen.

Die Schokoladenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und über dem Kuchen verteilen.



# Eierlikörmousse mit Estragon-Erdbeeren

## Zutaten für ca. 6-8 kl. Dessertgläschen:

2 Blätter weiße Gelatine

1 Ei

1 Eigelb

30 g Puderzucker

100 ml Eierlikör

200 ml Schlagsahne

2 Bio-Limetten

100 g brauner Zucker

6 Stiele Estragon

500 g Erdbeeren

## Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Ei, Eigelb, Puderzucker und Eierlikör in einer Metallschüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad cremig-dicklich bis kurz vor dem Kochen aufschlagen.

Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen. Die Schüssel in Eiswasser stellen und die Masse abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Sahne steif schlagen. Sobald die Eierlikörmasse fest zu werden beginnt, 1/3 der Sahne unterrühren, restliche Sahne vorsichtig unterheben. Die Dessertgläschen jeweils etwa zur Hälfte mit der Masse füllen und mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Von den Limetten 2 TL Schale abreiben und 5 EL Saft auspressen, beides mit dem braunen Zucker, Estragon und 100 ml Wasser aufkochen, zugedeckt 5 Minuten leise kochen, dann abkühlen lassen.

Erdbeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Abgekühlten Sirup durch ein Sieb gießen, mit den Erdbeeren mischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Die Erdbeeren vor dem Servieren in die Gläser auf das Mousse geben und ggf. mit limettenscheiben und etwas Estragon garnieren.

**Tipp für das Brunch-Buffer:** Das Mousse in den Gläsern und den Sirup kann man sehr gut bereits am Vortag vorbereiten.

# Resteverwertung nach Ostern

## Eier-Curry mit Schinken

### Zutaten:

1-2 EL Butter  
1-2 EL Mehl  
ca. ½ l Brühe  
Salz, Pfeffer  
Currypulver  
gekochte Eier  
gekochter Schinken  
Frische Petersilie (TK geht auch)

### Zubereitung:

In die zerlaufene Butter Mehl einrühren und mit der Brühe zu einer sämigen Soße kochen.

Mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Gekochte Eier in Scheiben und den gekochten Schinken in Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.

Alle Zutaten in die Soße und nochmals abschmecken.

Dazu schmeckt Reis und grüner Salat.

**Tipp:** Genießen Sie dazu ein Glas Weißburgunder Gutswein oder einen Spätburgunder Blanc de Noir